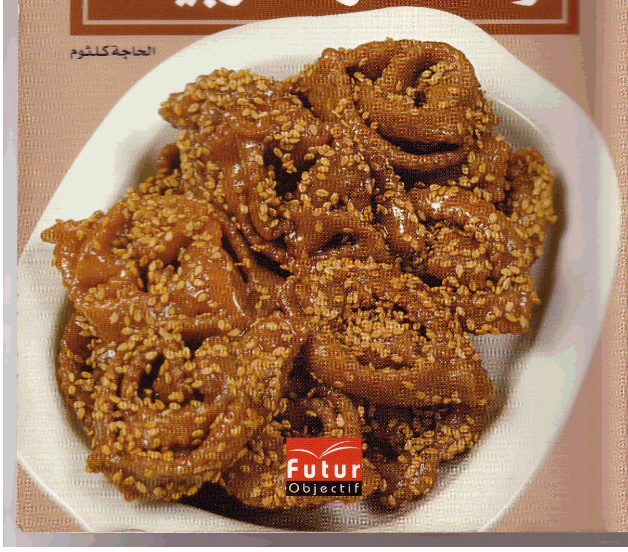


الشباكية ـ المحنشة وفطائر مغربية

الحاجة كلثوم



Futur Objectif



ISBN 9954-1-1565-X

السلسلة المبسطة لجميع الأذواق - 1 -

الشباكية - المحنشة وفطائر مغربية

Futur Objectif
E-mail : futurobjectif@yahoo.fr

بسم الله الرحمن الرحيم

إسم السلسلة	:	السلسلة المبسطة لجميع الأذواق
إسم الكتاب	:	الشباكية ـ المحنشة وفطائر مغربية
المؤلفة	:	الحاجة كلثوم
الناشر	:	FUTUR OBJECTIF S.A.R.L
السحب	:	DEAPRINTING - NOVARA
رقم الإيداع القانوني	:	2007/2109
الترقيم الدولي	:	9954-1-1565-X
التصوير	:	عدسة شكيب الاندلسي
التوزيع	:	المكتبة المحمدية Tel. : 00212 22 30 02 70
الطبعة الثانية	:	2008

اللوز عقدة

- 125غ من اللوز • 2 ملاعق كبار من الزبدة مذابة
- 60غ سكر سنيدة • 2 ملاعق كبار من ماء الزهر
- رأس ملعقة من مسحوق المسكة البلدية • قبصة من القرفة



1 في كسرولة نغلي الماء ثم نضع اللوز يصلق لمدة دقيقة.



2 نصفيه من الماء ونزيل قشرته ثم نصففه في صفيحة حتى ينشف تماما من الماء.



3 نطحن اللوز والسكر حتى يصبح عجينا لينا.



4 نضيف الزبدة المذابة، مسحوق المسكة البلدية، ماء الزهر، القرفة ونخلط جيدا حتى نحصل على عقدة.

المحنشة باللوز محمر

المقادير 15 قطعة

- 125 غ من اللوز مصلوق، مقشرومحمر • 75 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الزبدة مذابة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- قبصة من المسكة الحرة مدقوقة • 2 أوراق بسطيلة
- قليل من الزبدة مذابة للدهن • قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)
- 50 غ من اللوز محمر، مقشر ومهرمش • قليل من العسل



طريقة التحضير

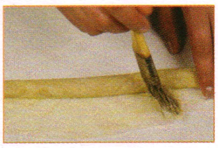
1 نطحن اللوز مع السكر ثم نضيف الزبدة المذابة، ماء الزهر، المسكة الحرة ونخلط الكل جيدا.



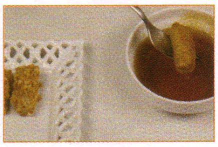
2 نقسم الورقة إلى نصفين وندهنها بالزبدة المذابة.



3 نحضر حرابل طويلة من اللوز ونلفها بالورقة ثم نلصقها بخليط الدقيق والماء ونصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي. ندخلها لفرن ساخن حتى تتحمر.



4 نقطع القضبان إلى قطع صغيرة ونغطسها في العسل ثم نفندها في اللوز مهرمش.



المحنشة باللوز عقدة

المقادير 15 قطعة

- عقدة اللوز (ص 3)
- 2 أوراق البسطيلة
- قليل من الزبدة المذابة
- قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)

للتزيين

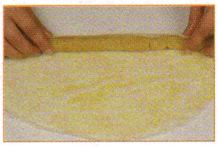
- قليل من السكر كلاصي
- قليل من القرفة



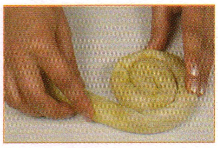
طريقة التحضير



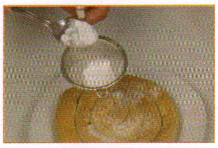
1 نقطع كل ورقة بسطيلة إلى نصفين ثم نلصقها بالدقيق والماء من الجوانب للحصول على مساحة أطول. ندهنها بالزبدة مذابة.



2 نصنع من عقدة اللوز حرابل طويلة ونلصقها ببعضها ثم نلفها بالورقة ونلصقها في الأخير بخليط الدقيق والماء لنحصل على حربل طويل جدا.



3 نلف الحربل على بعضه بشكل حلزوني، نضعه في صفيحة الفرن مفروشة بورقة سولفيريزي، ندهنه بالزبدة وندخله الفرن ساخن حتى يتورد لونه.



4 عند التقديم نزين وجه المحنشة بالسكر كلاصي وقليل من القرفة ونقطعها إلى قطع صغيرة.

الشباكية بالزنجلان

المقادير 20 قطعة

- 125 غ من الدقيق
- 30 غ من دقيق القمح
- 30 غ من الزنجلان محمر ومطحون
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقة كبيرة من زيت المائدة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- ملعقة كبيرة من الخل
- أصفر بيضة • قبصة خميرة
- قبصة من القرفة • قبصة ملح
- قبصة من النافع مطحون
- قبصة من المسكة الحرة مدقوق
- قليل من مسحوق الزعفران الحر
- زيت للقلي

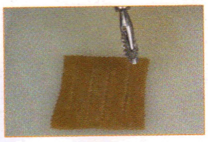
للتزيين: • زلافة من العسل دافئ • 30 غ من الزنجلان محمر



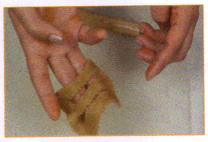
طريقة التحضير



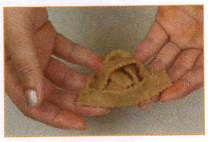
1 في إناء نخلط كل مقادير العجينة وندلكها باليدين حتى تنسجم جميع المقومات. نغطي العجينة بالبلاستيك الغذائي ونتركها ترتاح نصف ساعة.



2 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة ونقطعها إلى مربعات حجمها 8 سم. بواسطة الجرار اليدوي نشرط كل مربع أربع مرات في الوسط للحصول على خمس أضلاع متساوية.



3 ترفع الأضلاع بالأصابع عن بعضها دون تفكيك المربع.



4 نشبك الأضلاع باليدين دون أن تنفك عن بعضها. تقلى في الزيت الغليان حتى تتحمر وتغطس في العسل الدافئ ثم تستقطر وتزين بالزنجلان عند التقديم.

الشباكية باللوز

المقادير 18 قطعة

- 125 غ من الدقيق
- 30 غ من من دقيق القمح
- 30 غ من اللوز مصلوق، مقشر، محمر ومطحون
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقة كبيرة من زيت المائدة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- ملعقة كبيرة من الخل • الزيت للقلي
- قبصة من القرفة • قبصة ملح
- قبصة من النافع مطحون
- قبصة من الخميرة • أصفر بيضة
- قبصة من المسكة الحرة مدقوقة
- قبصة من الزعفران الحر مدقوق

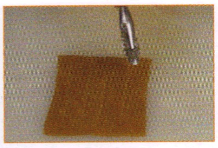
للتزيين: • زلافة من العسل الدافئ • 30 غ من اللوز محمر ومهرمش



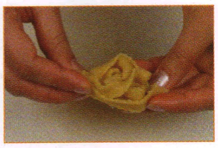
طريقة التحضير



1 تخلط كل مقومات العجينة جيدا حتى تنسجم وتصبح متماسكة ورطبة.



2 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة ونقطعها إلى مربعات حجمها 8 سم. بواسطة الجرار اليدوي نشرط كل مربع أربع مرات في الوسط للحصول على خمس أضلاع متساوية.



3 ترفع الأضلاع بالأصابع مفصولة عن بعضها دون تفكيك المربع نشبك الأضلاع باليدين دون أن تنفك عن بعضها.



4 تقلى في الزيت الغليان حتى تتحمر وتغطس في العسل الدافئ ثم تستقطر وتزين باللوز مهرمش عند التقديم.

سلـــو

المقادير

- 250 غ من الدقيق • 125 غ من الزنجلان محمر ومطحون
- 125 غ من اللوز مصلوق، مقشر، محمر ومطحون
- 125 غ من السكر كلاصي • 125 غ من الزبدة مذابة
- ملعقة صغيرة من القرفة • ملعقة صغيرة من النافع مطحون
- رأس ملعقة من المسكة الحرة

للتزيين : • سكر كلاصي • حبات من اللوز مصلوق، مقشر ومحمر



طريقة التحضير



1 في فرن يحمر الدقيق مع التحريك باستمرار أثناء فترة الطهي.



2 في إناء نخلط الدقيق، الزنجلان، اللوز، السكر كلاصي، القرفة، النافع والمسكة الحرة.



3 نضيف الزبدة شيئا فشيئا ونمزج الكل حتى تنسجم جميع العناصر.

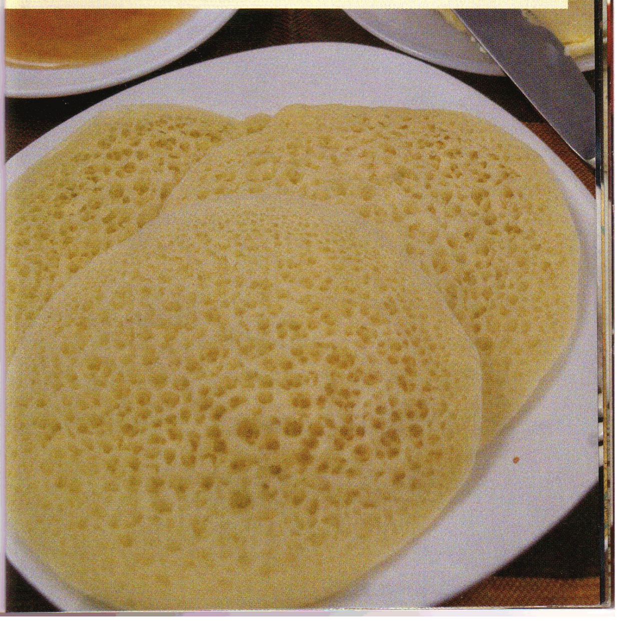


4 نغطيه بالبلاستيك الغذائي ونتركه يرتاح ليلة كاملة. عند التقديم يزين بالسكر كلاصي واللوز المحمر.

البـغـريـر

المقادير ـــــــــــــــ 6 قطـع

- 125 غ سميدة رقيقة
- 75 غ من الدقيق • قبصة ملح
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف ملعقة صغيرة من السكر سنيدة
- 2 كؤوس شاي من الماء الدافئ



طريقة التحضير

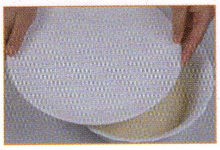
1 في إناء نخلط كل المقادير بالماء الدافئ حتى تمتزج ببعضها.



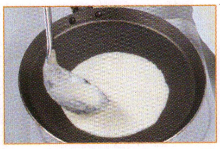
2 نطحنها في الخلاط الكهربائي حتى تصبح على شكل سائل مرن ومتمازج.



3 نسكبه في إناء مغطى ونتركه يتخمر لمدة نصف ساعة.



4 فوق نار هادئة نسخن مقلاة من النوع الجيد ونصب بها مقدار ملعقة من العجين، نبسطها لتأخذ شكل دائري ونظل نراقبها حتى تتثقب دون تقليبها.



الحرشة

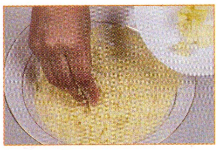
المقادير
5 قطع

- 250 غ سميدة رقيقة
- 2 ملاعق كبار سكر سنيدة
- 2 ملاعق كبار زبدة
- ملعقة صغيرة من الخميرة العادية
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوة
- قبصة ملح
- كأس شاي من الحليب



طريقة التحضير

1 في إناء نخلط السميدة، السكر، خميرة الحلوة، الخميرة العادية، الزبدة والملح حتى تمتزج العناصر.



2 نضيف الحليب ونخدم الكل حتى تحصل على عجينة متماسكة ومرملة.



3 نغطي العجينة بالبلاستيك الغذائي ونتركها ترتاح لمدة نصف ساعة.



4 نقسم العجين إلى خمس كويرات متساوية. نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق. تطهى في مقلاة ساخنة ومرشوشة بالسميدة حتى تتحمر من الواجهتين.



البطبـوط

المقادير

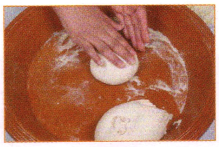
- 250 غ من الدقيق
- 125 غ من دقيق القمح
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من الخميرة العادية
- 3 كؤوس شاي من الماء
- قليل من دقيق القمح (للتكريص)



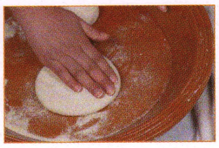
طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الدقيق مع دقيق القمح يجوف في الوسط ثم نضيف الملح والخميرة، نصب الماء تدريجيا ونخدمها حتى تحصل على عجينة متماسكة ولينة.



2 تقسمها إلى كويرات ثم نرشها بدقيق القمح حتى تتجمع.



3 تبسط الكويرات على سمك 5 ملم وتتركها تتخمر لمدة ساعة.



4 يطهى البطبوط من الجهتين في مقلاة ساخنة.

القراشل

المقادير

- 125 غ من الدقيق
- 30 غ من السكر سنيدة
- أصفر بيضة
- 2 ملاعق كبار من الماء الدافئ
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- 3 ملاعق كبار من الحليب الدافئ
- ملعقة صغيرة من الزنجلان محمر
- ملعقة صغيرة من الخميرة العادية
- رأس ملعقة من النافع مطحون
- رأس ملعقة من خميرة الحلوة
- قبصة ملح

للتزيين : • أصفر بيضة • قليل من الزنجلان محمر



طريقة التحضير



1 في إناء نخلط السكر، أصفر البيضة، الماء، الزيت، الزبدة، الحليب، الزنجلان، الخميرة العادية، النافع والملح.



2 نضيف الدقيق مع خميرة الحلوة شيئا فشيئا ونخدم الكل حتى نحصل على عجينة لينة.



3 نغطي العجينة بالبلاستيك الغذائي حتى تتخمر.



4 نقسم العجين إلى كويرات صغيرة وندهنها بأصفر البيض ونرشها بالزنجلان ثم تطهى في فرن ساخن إلى أن يتورد لونها.

المسمن

10 قطع

المقادير

- 250 غ من الدقيق • 125 غ من دقيق القمح
- ملعقة صغيرة من الملح • قبصة من الخميرة العادية
- 3 كؤوس شاي من الماء الدافئ

للتكريص

- 2 ملاعق كبار من الزيت • قليل من دقيق القمح
- نصف كأس شاي من الزبدة مذابة



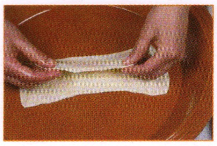
طريقة التحضير



1 نجوف الدقيق ودقيق القمح، نضع الملح، الخميرة ثم نصب الماء تدريجيا ونخلط الكل. تدلك العجينة جيدا حتى تصبح لينة وملساء ثم نحضر كويرات صغيرة ونتركها ترتاح 10 دقائق.



2 نمدد كل كويرة من العجينة باستعمال الزيت والزبدة على شكل دائرة، نرشها بقليل من دقيق القمح.



3 تطوى جوانب الدائرة مع دهنها بالزبدة والزيت وترش بدقيق القمح لنحصل على مربع.



4 نبسط المسيمنات قليلا ونضعها في مقلاة ساخنة، نقلبها حتى تتحمر من الجهتين.

بريـــوات باللـــوز

المقادير 24 قطعة

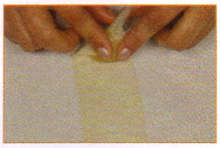
- عقدة اللوز (ص 3) • قليل من أوراق البسطيلة
- قليل من العسل الدافئ • قليل من الزبدة المذابة
- 50 غ من اللوز مصلوق، مقشر، محمر ومهرمش
- قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)



طريقة التحضير



1 نخلط عقدة اللوز ثم نقسمها إلى كويرات صغيرة.



2 نقطع أوراق البسطيلة على شكل شرائط عرضها 4 سم، ندهنها بالزبدة ثم نلفها حول الكويرات كل مرة في اتجاه معاكس لنحصل على مثلث، نلصقها بخليط الماء والدقيق.



3 تقلى في الزيت الغليان وتغطس في العسل الدافئ ثم تترك تستقطر.



4 عند التقديم نزينها باللوز المهرمش.

بريوات بكاوكاو

المقادير 24 قطعة

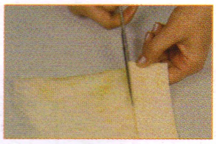
- 125 غ من كاوكاو محمر، مقشر ومطحون • 75 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر • ملعقة كبيرة من الزبدة مذابة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة • قليل من أوراق البسطيلة
- زبدة مذابة للدهن • قليل من العسل الدافئ
- 50 غ من الكاوكاو محمر، مقشر ومهرمش
- قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)



طريقة التحضير



1 في صحن نخلط الكاوكاو، السكر سنيدة، ماء الزهر، الزبدة والقرفة حتى نحصل على عقدة نحضر منها كويرات صغيرة.



2 نقطع أوراق البسطيلة على شكل شرائط عرضها 4 سم. ندهنها بالزبدة المذابة.



3 نضع كويرة على حاشية الورقة ثم نلفها كل مرة في اتجاه معاكس لنحصل على شكل مثلث. نلصقها بخليط الدقيق والماء.



4 نقليها في الزيت الغليان حتى تتحمر ثم نغطسها في العسل الدافئ ونتركها تستقطر. نزينها بالكاوكاو المحمر ومهرمش.

بريوات بالزنجلان

المقادير ― 16 قطعة

- 125 غ من الزنجلان محمر ومطحون
- 75 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- قليل من أوراق البسطيلة
- قليل من الزبدة المذابة (للدهن)
- أصفر بيضة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- قليل من العسل الدافئ
- 50 غ من الزنجلان محمر
- قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)



طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الزنجلان محمر ومطحون، السكر سنيدة، ماء الزهر، ملعقة من الزبدة، أصفر البيضة والقرفة حتى نحصل على عقدة.



2 نحضر بعقدة الزنجلان كويرات صغيرة.



3 نقطع أوراق البسطيلة إلى مستطيلات طويلة عرضها 4 سم، ندهنها بالزبدة ثم نضع كويرة من الزنجلان على حاشيتها ونلفها في اتجاه معاكس لنحصل على مثلث نلصق جوانبه بخليط الدقيق والماء.



4 نقلي البريوات في الزيت الغليان حتى تحمر ثم نغطسها في العسل الدافئ. نتركها تستقطر وعند التقديم نزينها بالزنجلان المحمر.

سيكـــار بكـــاوكـــاو

المقادير ____________________ 24 قط

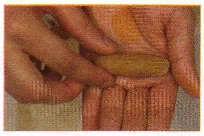
- 125 غ من كاوكاو محمر ومطحون
- 75 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من الزبدة مذابة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- قليل من أوراق البسطيلة
- قليل من الزبدة مذابة (للدهن)
- 50 غ كاوكاو محمر ومهرمش
- قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)
- قليل من العسل



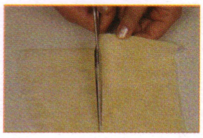
طريقة التحضير



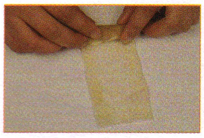
1 نخلط الكاوكاو، السكر، ماء الزهر، ملعقة من الزبدة والقرفة حتى نحصل على عقدة



2 نحضر منها حرابل على شكل الأصبع.



3 نقطع الورقة على شكل شرائط طويلة بعرض 9 سم ثم ندهنها بالزبدة.



4 نلف الشريط حول الحربل، نثني حوله الجوانب ونلصقها بخليط الدقيق والماء. نقليه في الزيت الغليان ونغطسه في العسل الدافئ. نزينه بكاوكاو مهرمش.

سيكار بالزنجلان

المقادير

16 قطعة

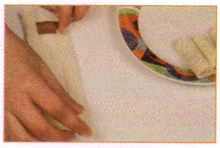
- 125 غ من الزنجلان محمر ومطحون • 75 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر • ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة • قليل من أوراق البسطيلة
- أصفر بيضة • قليل من الزبدة مذابة (للدهن)
- قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)
- قليل من العسل • 50 غ من الزنجلان محمر



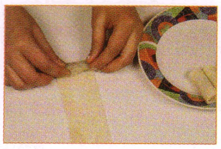
طريقة التحضير



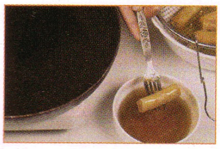
1- في إناء نخلط الزنجلان المطحون، السكر، ماء الزهر، الزبدة، أصفر البيضة، القرفة حتى يصبح على شكل عقدة ونكوره حرابل صغيرة.



2- نفك الورقة الواحدة عن الأخرى وتقطع إلى شرائط طويلة بعرض 9 سم. ندهنها بالزبدة ونلف الشريط حول الحربل ثم نثني حوله الجوانب.



3- نلف السيكار ونلصقه بخليط الدقيق والماء.



4- نقلي السيكار في الزيت الغليان ثم نغطسه في العسل الدافئ ونضعه يستقطر. عند التقديم يزين بالزنجلان.

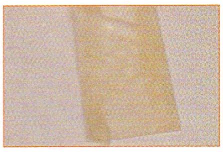
سيكار باللوز

المقادير 24 قطعة

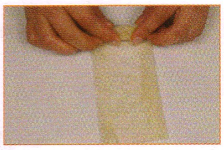
- عقدة اللوز (ص 3)
- قليل من أوراق البسطيلة
- قليل من الزبدة مذابة (للدهن)
- قليل من العسل الدافئ
- قليل من خليط الدقيق والماء (للتلصيق)
- 50 غ من اللوز محمر ومهرمش



طريقة التحضير



1. نحضر بعقدة اللوز حرابل على شكل الأصبع. نقطع ورقة البسطيلة إلى شرائط طويلة عرضها 9 سم ثم ندهنها بالزبدة ونثني جوانبها.



2. نلف الشريط حول الحربل لنحصل على شكل سيكار ثم نلصق الجوانب بخليط الدقيق والماء.



3. نقلي السيكار في الزيت الغليان ثم نغطسه في العسل الدافئ ونضعه ليقطر.



4. عند التقديم نرشه باللوز المهرمش.

كويغطات بكاوكاو والشكلاط

المقادير 20 قطعة

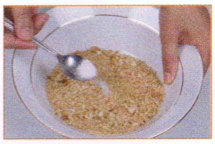
- 125 غ من كاوكاو
- نصف ملعقة ڤانيلا الزهر
- 150 غ من الشكلاط الأسود
- كويغطات الحلوة



طريقة التحضير



1 في مقلاة نحمر الكاوكاو ثم نقشره ونطحنه قليلا.



2 نضيف عليه ڤانيلا الزهر ونخلط الكل.



3 نذيب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم ونمزجه بخليط الكاوكاو.



4 بخفة وقبل أن يتجمد الشكلاط نضع مقدار ملعقة صغيرة من الخليط في الكويغطات.

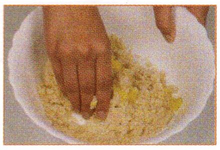
كويغطات باللوز مفندة في الشكلاط

المقادير
20 قطعة

- 125 غ من اللوز مصلوق ومقشر
- 70 غ من السكر سنيدة
- نصف ملعقة صغيرة من الزبدة
- قبصة من قاني الزهر
- 100 غ من الشكلاط الأسود
- كويغطات للحلوة
- 50 غ من اللوز مهرمش



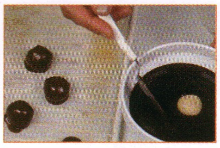
طريقة التحضير



1 نطحن اللوز مع السكر سنيدة ثم نخلطه بالزبدة وقاني الزهر حتى تنسجم العناصر.



2 نحضر كويرات صغيرة بعقدة اللوز ونحطها للمجمد.



3 نذيب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم، نغطس فيه كويرات اللوز ونصففها فوق صفيحة مفروشة بورقة سولفريزي حتى يتجمد الشكلاط.



4 نضع الكويرات وسط كويغطات الحلوة نصففها في طبق التقديم ثم نرشها باللوز مهرمش.

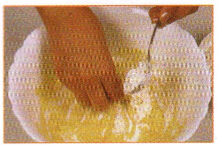
حلـوة وريـدات بـالـتـمـر

المقادير 25 قطعة

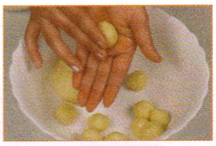
- 125 غ من الدقيق • 2 ملاعق كبار من الزبدة
- 2 ملاعق كبار سكر سنيدة • 2 ملاعق كبار من الزيت
- أصفر بيضة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- رأس ملعقة ڤانيلا • رأس ملعقة خميرة الحلوة
- 180 غ من عقدة التمر • السكر كلاصي للتفنيد



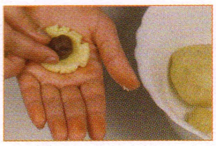
طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الزبدة، السكر سنيدة، الزيت، أصفر بيضة، ماء الزهر والڤانيلا حتى تمتزج العناصر ثم نضيف الدقيق مع الخميرة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة.



2 نقسم العجين على شكل كويرات صغيرة.



3 نبسطها بباطن اليدين ونحشوها بعقدة التمر ثم نلفها حولها لنحصل على كويرة متوسطة الحجم.



4 نغطس مرشم الوريدة في الدقيق ونضع الكويرة داخله حتى تأخذ شكله.

نصفف في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي. تطهى في فرن ساخن وعند التقديم تفند في السكر كلاصي.

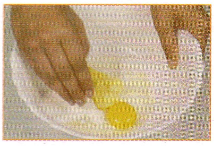
حلوة التمر مقطعة

المقادير 20 قطعة

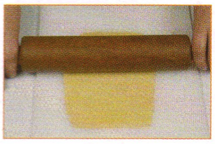
- 125غ من الدقيق • 2 ملاعق كبار من الزبدة
- 2 ملاعق كبار سكر سنيدة • 2 ملاعق كبار من الزيت
- أصفر بيضة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- رأس ملعقة ڤانيلا • رأس ملعقة خميرة الحلوة
- 300غ من عقدة التمر



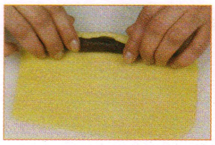
طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الزبدة، السكر سنيدة، الزيت، أصفر بيضة، ماء الزهر والڤانيلا حتى تمتزج العناصر ثم نضيف الدقيق مع الخميرة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة.



2 نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق على سمك 3 ملم.



3 نصنع من عقدة التمر قطبان أو حرابل طويلة نلف حولها العجين لفة واحدة .



4 بواسطة سكين حاد نقطع القطبان المحصل عليها إلى شرائح. نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.

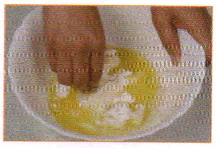
وريدات بالفواكه المصبرة

المقادير — 70 قطعة

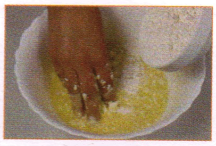
- 125 غ من الدقيق • 75 غ من السكر كلاصي
- 2 ملاعق كبار من الزبدة • 2 ملاعق كبار من الزيت
- بيضة • قبصة من خميرة الحلوة
- قبصة من الفانيلا • قليل من قطع الفواكه المصبرة



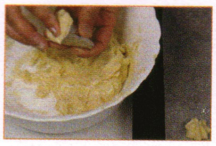
طريقة التحضير



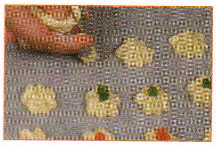
1 في إناء نخلط الزبدة، الزيت، البيض، السكر كلاصي والفانيلا حتى تمتزج العناصر.



2 نضيف الدقيق مع الخميرة شيئا فشيئا ونستمر في الخلط حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة.



3 نملأها داخل قالب مسنن.



4 نضغط عليها لنحصل على شكل وريدات نصففها في لاطة مفروشة بورقة سولفيريزي. نزينها بقطع الفواكه المصبرة وندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.

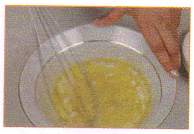
ماضلين بالفانيلا

المقادير — 22 قطعة

- 100 غ من الدقيق • 75 غ من السكر سنيدة • 2 بيضات
- نصف كأس صغير من الزبدة مذابة • نصف ياغورت معطر بالفانيلا
- كيس من خميرة الحلوة • كيس من السكر فانيلا
- قبصة ملح • قليل من الزبدة مذابة (لدهن القوالب)



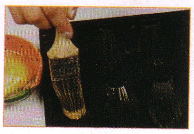
طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الزبدة المذابة، البيض، السكر سنيدة، الياغورت، السكر فانيلا والملح حتى تنسجم العناصر.



2 نضيف الدقيق مع الخميرة ونخدم الكل حتى نحصل على عجينة منسجمة وثقيلة.



3 ندهن قوالب الصفيحة المخصصة للماضلين بالزبدة مذابة لكي لا تلتصق.



4 نملأ نصف سعة القوالب بواسطة ملعقة وندخلها لفرن ساخن حتى يتورد لونها.

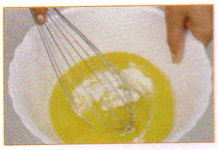
ماضلين بالشكلاط

المقادير 22 قطعة

- 100 غ من الدقيق • 75 غ من السكر سنيدة
- 2 بيضات • نصف كأس صغير من الزبدة المذابة
- نصف ياغورت ڤانيلا • 50 غ من الشكلاط الأسود
- قبصة ملح • قليل من السكر كلاصي
- قليل من الزبدة مذابة (لدهن القوالب)



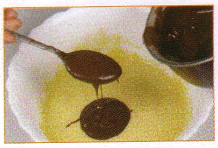
طريقة التحضير



1 في إناء نضع الزبدة، البيض، السكر سنيدة، الياغورت والملح نخلط حتى تمتزج جميع العناصر.



2 نضيف الدقيق شيئا فشيئا ونواصل الخلط بالطراب اليدوي.



3 نضيف أخيرا الشكلاط الأسود مذاب بطريقة حمام مريم ونخلط الكل لنحصل على عجينة منسجمة.



4 ندهن الصفيحة بالزبدة ونملأ نصف سعتها بالعجينة ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج. عند التقديم نرشها بالسكر كلاصي.

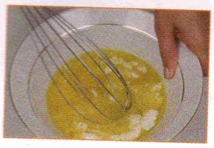
ماضلين بالكركاع والزبيب

المقادير ______ 20 قطعة

- 100 غ من الدقيق • 30 غ من الكركاع مقطع قطع صغيرة
- 30 غ من الزبيب بدون عظم • 75 غ من السكر سنيدة
- 2 بيضات • نصف ياغورت ڤانيلا • كيس من خميرة الحلوة
- نصف كأس شاي من الزبدة المذابة • قبصة ملح
- قليل من الزبدة مذابة (لدهن القوالب)



طريقة التحضير



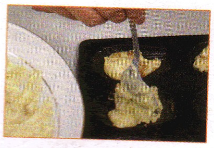
1 في صحن نخلط الزبدة، السكر، الياغورت، البيض والملح.



2 نضيف الدقيق مع الخميرة ونستمر في الخلط بالطراب اليدوي.



3 نضيف بعد ذلك الكركاع والزبيب ونحرك حتى نحصل على عجينة متماسكة وثقيلة.



4 ندهن الصفيحة بالزبدة ونملأ نصف سعتها بالعجينة ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.

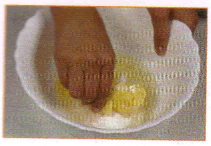
بشكيطو بالمربى (الكونفتير)

المقادير

- 200 غ من الدقيق • 120 غ سكر سنيدة
- بيضة • نصف ملعقة صغيرة من منسم الڤانيلا
- قشرة نصف حامضة محكوكة • 85 غ من الزبدة
- قبصة ملح • نصف علبة صغيرة من المربى (الكونفتير)



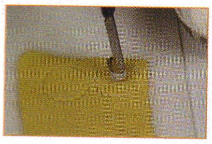
طريقة التحضير



1 في إناء نخدم الزبدة والسكر حتى تصبح على شكل كريما.



2 نضيف البيضة، منسم الڤانيلا، قشرة الحامض، الملح ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة. نتركها ترتاح لمدة نصف ساعة ثم نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق،



3 بواسطة مرشم مغطوس في الدقيق قطره 5 سم نقطعها إلى دوائر ثم نثقب نصف كميتها من الوسط بواسطة مرشم دائري صغير.



4 نصففها في صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق أو مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها لفرن ساخن حتى تنضج. نسخن المربى، ندهن ظهر القطع الغير مثقوبة ونلصقها بالمثقوبة.

شوصون صغار باللوز والشكلاط

المقادير 42 قطعة

- 125 غ من الدقيق • 2 ملاعق كبار من السكر سنيدة
- بيضة • 2 ملاعق كبار من الزبدة المذابة
- ملعقة كبيرة من الزيت • قبضة من ڤانيلا الزهر
- قبضة من خميرة الحلوة • 50 غ من اللوز مقشر ومحمر (للحشوة)
- 50 غ من اللوز مقشر، محمر ومفروم (للتزيين)
- 100 غ من الشكلاط الأسود



طريقة التحضير



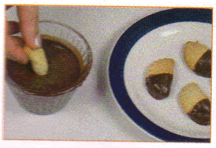
1 نخلط البيضة، السكر سنيدة، الزبدة المذابة، الزيت وڤانيلا الزهر ثم نضيف الدقيق مع الخميرة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة ورطبة.



2 نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق ونقطعها إلى دوائر بمرشم مغطوس في الدقيق. نضع وسط كل دائرة حبة من اللوز محمر ونثنيها على شكل نصف دائرة.



3 نضغط على الحاشية بشوكة ثم نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.



4 نذيب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم ونغطس فيه نصف الحلوة ثم نرشها باللوز مفروم.

دميلجات باللوز

المقادير ——— 24 قطعة

- عقدة اللوز (ص 3) • ملعقة صغيرة من الزبدة
- 125 غ دقيق • قبصة من مسحوق المسكة الحرة
- نصف كأس شاي من ماء الزهر • نصف كأس ماء
- 50 غ من اللوز مهرمش • قليل من المربى (الكونفتير) دافئ

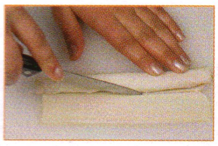


طريقة التحضير

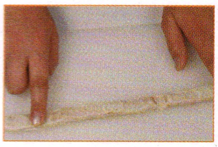
نخدم عقدة اللوز ثم نحضر منها قضبان طويلة ونحتفظ بها جانبا.



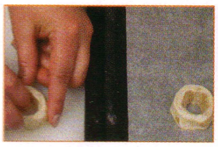
1 في إناء نخلط الدقيق، الزبدة، المسكة الحرة، ماء الزهر والماء حتى نحصل على عجينة لينة ومتماسكة.



2 نبسطها فوق مائدة مدهونة بالزبدة، نلفها حول القضبان ونزيل العجينة المتبقية.



3 نضغط على الحرابل بالأصبع ونقطعها قطعا متساوية.



4 نلصق أطراف القطع لتصبح على شكل دميلجات، نغطس وجهها في المربى الدافئ ثم في اللوز المهرمش.

نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي. ندخلها لفرن ساخن حتى يتورد لونها.

حلـوة ريـشـبـونـد

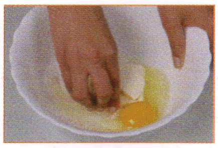
المقادير 44 قطعة

- 125 غ من الدقيق • 70 غ من السكر سنيدة
- 70 غ من الزبدة • ملعقة كبيرة من الزيت
- بيضة • ملعقة صغيرة من الخميرة
- نصف علبة صغيرة من مربى المشمش
- 100 غ من الكوك محكوك



طريقة التحضير

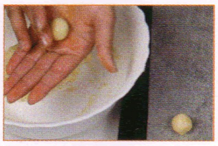
1 في إناء نخلط الزبدة، البيضة، السكر سنيدة والزيت حتى تنسجم العناصر.



2 نضيف الدقيق مع الخميرة شيئا فشيئا ونخدمها باليدين حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة.



3 ندهن اليدين بقليل من الزيت ونحضر كويرات صغيرة نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.



4 نغطس كويرات الحلوة في المربى الدافئ ثم نفندها جيدا في الكوك ونصففها في طبق التقديم.



غريبة باللوز والشكلاط

المقادير 22 قطعة

- 125 غ من اللوز مصلوق، مقشر ومطحون
- 2 أبيض البيض
- 75 غ من السكر سنيدة
- 3 ملاعق كبار من الدقيق
- قليل من منسم الفانيلا
- قليل من منسم اللوز
- قبصة ملح
- 50 غ من الشكلاط الأسود
- قليل من السكر كلاصي



طريقة التحضير



1 في إناء نضع اللوز، السكر سنيدة، أبيض البيض، الدقيق، منسم الفانيلا، منسم اللوز والملح، نخلط حتى تنسجم العناصر.



2 نذيب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم ونضيفه على الخليط، نخدم الكل حتى نحصل على عجينة متماسكة.



3 ندهن اليدين بالزيت ونحضر كويرات صغيرة على شكل غريبة.



4 نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي نرشها بالسكر كلاصي.

تطهى في فرن ساخن مولع النار من فوق فقط، حتى يتشقق وجهها ثم بعد ذلك نولع النار من الأسفل حتى يكتمل نضجها.

الفهرس